



# Tarbes-Infos.com

Journal indépendant en ligne

L'actualité locale 24h/24

## Inauguration du nouveau bâtiment de la coopérative du Haricot Tarbais

Ce mercredi matin, 19 mai 2010, le président de Région Martin Malvy a inauguré en présence notamment de Gérard Trémège, président du Grand Tarbes, le nouveau bâtiment de la coopérative du Haricot Tarbais. Cette réalisation financée à hauteur de 45 000 € par la Région a notamment permis de réorganiser la chaîne de triage et de conditionnement.



[www.tarbes-infos.com](http://www.tarbes-infos.com)

© Photo Alain Bouchard

**Tout savoir sur le haricot tarbais et son histoire**

# *La Coopérative du Haricot Tarbais :* *une coopérative à taille humaine*



*63 producteurs adhérents*  
*Année 2010*

*Une équipe de 7*  
*salariés permanents*

*Un produit identitaire*  
*Label Rouge et IGP*

# Haricot Tarbais Label Rouge



## Sommaire

*La longue et belle histoire d'un Haricot d'exception*

*Une qualité organoleptique unique liée à un terroir d'exception*

*Un produit identitaire : Label Rouge et IGP*

*La Coopérative du Haricot Tarbais en chiffres et en lettres*

*La culture du Haricot Tarbais, tout un art...*

*Un outil collectif performant, ....*

*La gamme actuelle de la Coopérative*

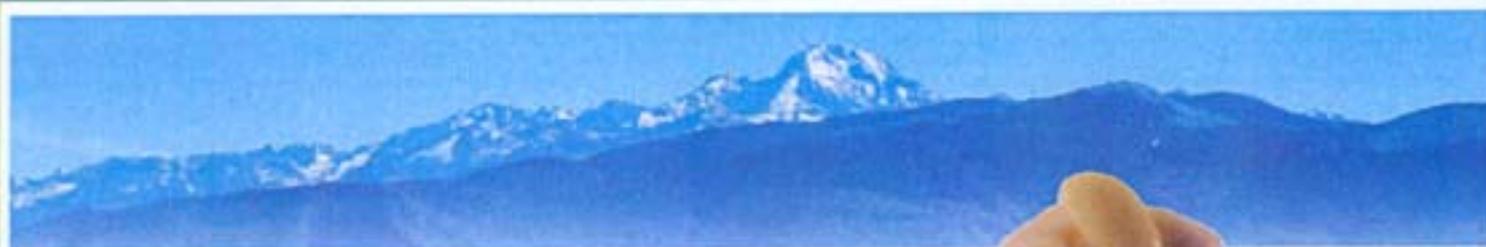
*Le Haricot Tarbais, un véritable délice*

*Recettes gourmandes*

*Pour nous contacter...*



# La longue et belle histoire d'un Haricot d'exception ...



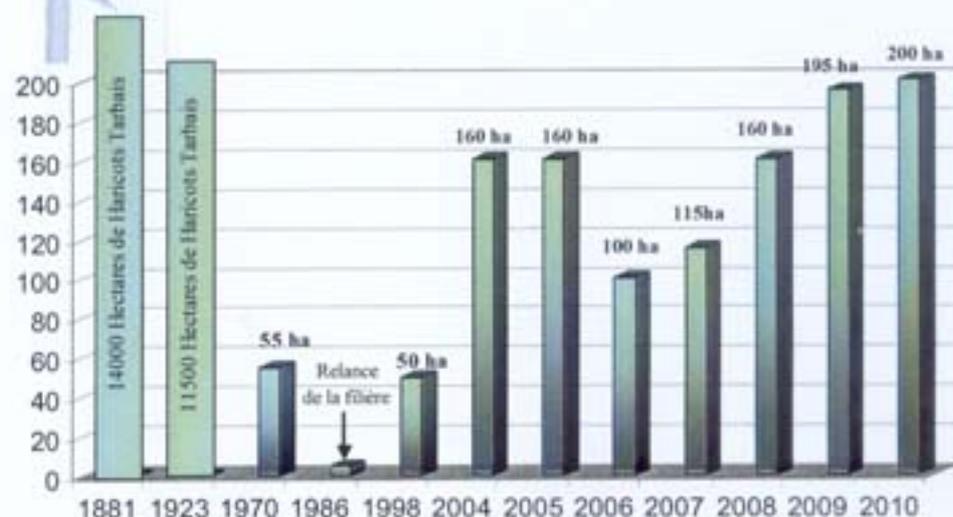
Depuis plus de deux siècles, au pied des Pyrénées, face au Pic du Midi, le terroir de Bigorre abrite jalousement un joyau gastronomique :

## le Haricot Tarbais.



Le Haricot Tarbais a été introduit en 1712 dans la vallée de l'Adour par un évêque de Poudenx. En 1881, le Haricot Tarbais, aussi connu sous le nom de Haricot Maïs, connaît alors son apogée.

Dans les années 1950, l'introduction des maïs hybrides à haut rendement sonne le glas de la culture qui avait assuré la prospérité de la Bigorre. Face à l'intensification de la culture du maïs, la production de haricots, moins rentable et rendue pénible par son mode de travail exclusivement manuel, devient mineure. La maturité évolutive des grains, due à la floraison étagée de la plante, empêche toute mécanisation et nécessite une cueillette manuelle en plusieurs passages étalés sur un mois et demi. La production de haricots n'a alors plus sa place dans cette agriculture intensive.



- 1986 -

Sous la pression de restaurateurs, désespérément à la recherche de Haricot Tarbais, un technicien de la Chambre d'Agriculture, Pierre Pujol, décide de relancer cette culture traditionnelle. Il fédère alors une douzaine d'agriculteurs à la recherche de diversification et souhaitant renouer avec les traditions. Ensemble, ils se mettent à la recherche de la semence « type » de ce joyau de Bigorre dans les jardins familiaux locaux. 24 lignées sont extraites de la multitude des souches rassemblées : elles constituent le « conservatoire de la population Haricot Tarbais ». Chacune d'entre elles provient d'une souche locale garantissant le patrimoine génétique du Haricot Tarbais.

- 1988 -

Les hariculteurs créent la Coopérative du Haricot Tarbais afin de se structurer économiquement.

- 1996 -

Création de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais (AIHT), chargée de porter les démarches de qualité à venir (Label Rouge et Indication Géographique Protégée (IGP)) et d'assurer la promotion et la défense du produit.

-1997-

Après 10 ans de travail méticuleux sur le patrimoine génétique du Haricot Tarbais, une lignée est inscrite par les agriculteurs eux-mêmes au catalogue officiel des espèces et variétés. Cette semence, nommée Alaric, est garante de la spécificité et de la qualité du Haricot Tarbais. Elle est maintenue par l'AIHT.

- 1998 -

Premier haricot à obtenir un Label Rouge en 1997, le Haricot Tarbais est vendu pour la première fois sous signe officiel de qualité. Le Label Rouge atteste que le produit a un niveau de qualité supérieur. A toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le Haricot Tarbais doit désormais répondre à des contrôles et à des exigences sévères en matière de qualité et de goût.

- 2000 -

Fort de son Label Rouge, le Haricot Tarbais obtient une Indication Géographique Protégée. L'IGP est une reconnaissance européenne assurant la protection du nom et attestant de l'existence d'un savoir faire traditionnel, d'un passé historique et d'un lien au terroir.

- 2002 -

La Coopérative se dote d'un outil collectif. Toutes les activités sont désormais regroupées sur un seul et même site à Tarbes. Les producteurs peuvent être accueillis en plus grand nombre et l'activité devient plus performante.

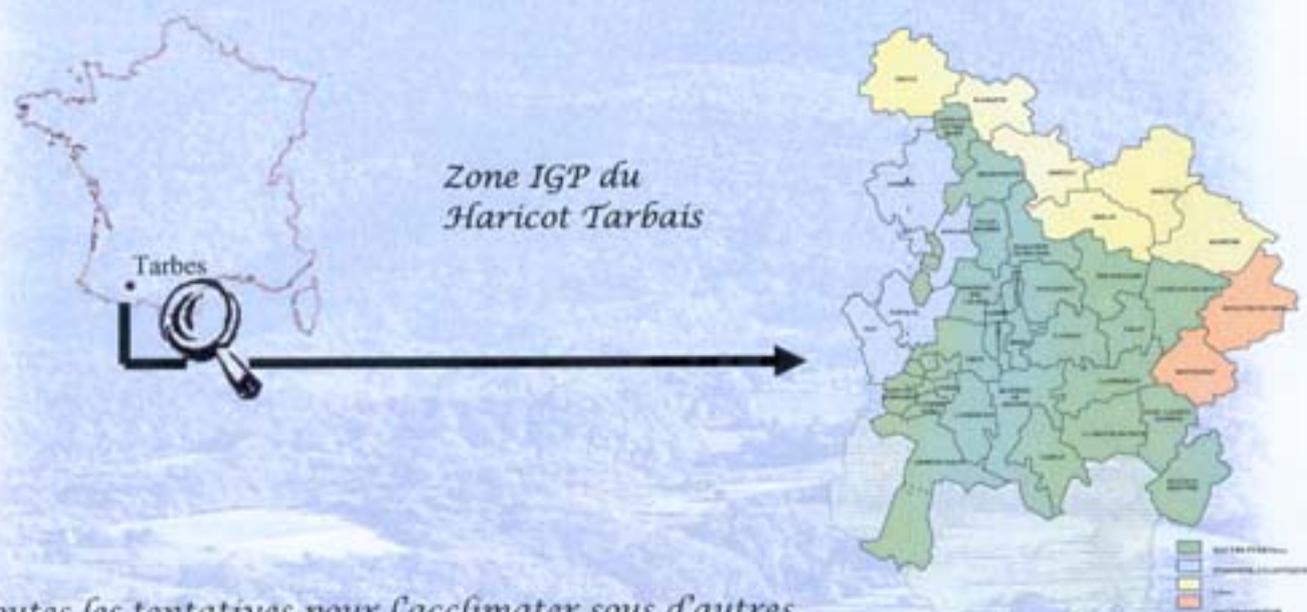
- 2008 - 2009

La Coopérative modernise son outil de triage et de conditionnement et s'agrandit afin d'être en mesure de répondre à l'augmentation prévisionnelle des volumes de production.

# *Une qualité organoleptique unique liée à un terroir d'exception*

*La Bigorre, entre influences océaniques du Golfe de Gascogne et celles continentales des Pays de Toulouse*

*Les qualités organoleptiques du Haricot Tarbais s'expriment pleinement au coeur de notre terroir de Bigorre. Les terres légères du Bassin de l'Adour, limoneuses, peu argileuses, assez caillouteuses et au pH plutôt acide, associées à un climat providentiel mêlant influences océaniques du Golfe de Gascogne et influences continentales des Pays de Toulouse sont des facteurs déterminants de la typicité et de l'unicité de notre haricot.*



*Toutes les tentatives pour l'acclimater sous d'autres cieux se sont révélées décevantes. Seul notre terroir de Bigorre lui confère son incomparable fondant en bouche, sa finesse de peau, son goût unique et sa particulière digestibilité.*

*En outre, les terres de Bigorre associées à leur climat harmonieux dotent le Haricot Tarbais de véritables vertus nutritionnelles. Pauvre en lipides (1% de MG) et riche en fibres et protéines, le haricot tarbais possède une valeur énergétique très faible : 128 Kcal pour 100g de haricots réhydratés.*

*Le rééquilibrage des apports protéiques vers les sources alimentaires végétales permet de prévenir les maladies cardiovasculaires ainsi que certains cancers.*

# Un produit identitaire : Label Rouge et IGP

## L'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais (AIHT)



La Coopérative du Haricot Tarbais adhère à l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais afin de pouvoir prétendre à l'utilisation du Label Rouge, de l'IGP et donc à l'appellation « Tarbais ».

Créée en 1996, l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais a pour vocation d'assurer :

- la défense de la filière, la promotion du produit et de la filière

Et surtout :

- de porter, gérer et faire respecter par tous les opérateurs adhérents, les critères des cahiers des charges Label Rouge et IGP.

### Extrait des points essentiels du cahier des charges

<ul style="list-style-type: none"><li>• Production dans une zone bien délimitée (Zone IGP)</li><li>• Analyse de sol obligatoire et respect d'une rotation bisannuelle des parcelles. Sélection de sols peu argileux et acides, afin de garantir la finesse de la peau et le fondant du Haricot Tarbais.</li><li>• Utilisation de la semence certifiée issue du conservatoire local.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Respect d'un écartement entre rangs important (1,6 m) pour faciliter l'ensoleillement et optimiser la qualité sanitaire.</li><li>• Respect de pratiques culturales raisonnées</li><li>• Cueillette manuelle à maturité optimale en plusieurs passages.</li></ul>
---	--

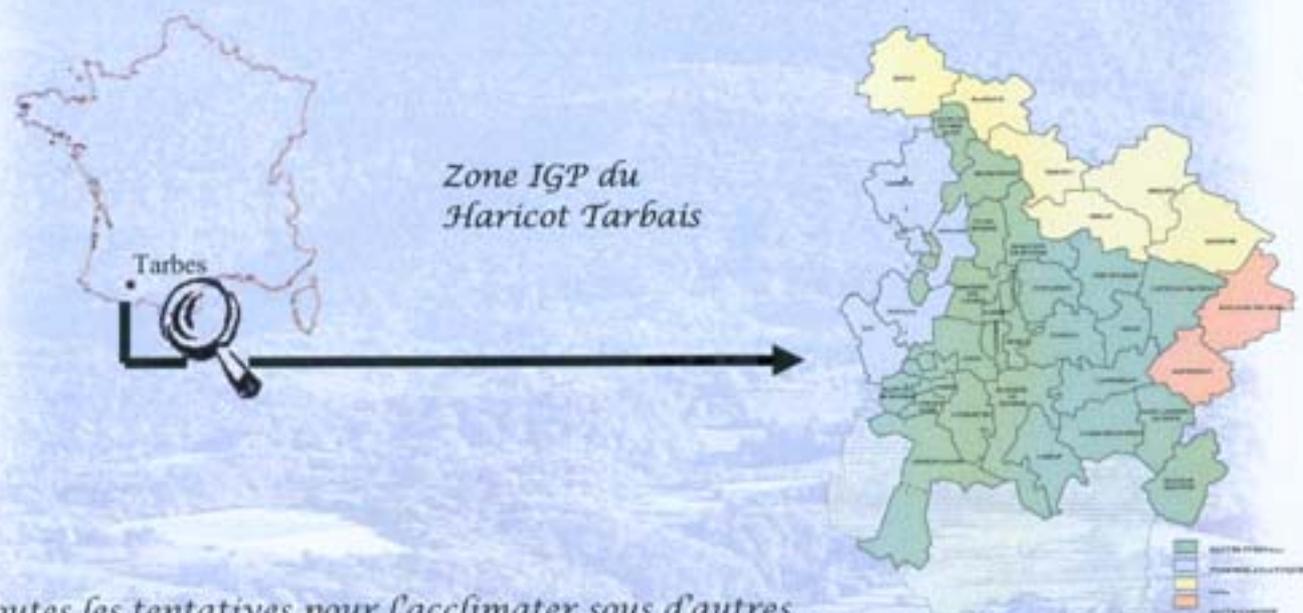
L'ensemble des missions de l'AIHT est régulièrement contrôlé par l'Organisme Certificateur Qualisud.

Le Label Rouge et l'Indication Géographique Protégée attestent de la qualité supérieure de ce haricot d'exception et permettent de préserver le caractère traditionnel de la culture.

# *Une qualité organoleptique unique liée à un terroir d'exception*

*La Bigorre, entre influences océaniques du Golfe de Gascogne et celles continentales des Pays de Toulouse*

*Les qualités organoleptiques du Haricot Tarbais s'expriment pleinement au coeur de notre terroir de Bigorre. Les terres légères du Bassin de l'Adour, limoneuses, peu argileuses, assez caillouteuses et au pH plutôt acide, associées à un climat providentiel mêlant influences océaniques du Golfe de Gascogne et influences continentales des Pays de Toulouse sont des facteurs déterminants de la typicité et de l'unicité de notre haricot.*



*Toutes les tentatives pour l'acclimater sous d'autres cieux se sont révélées décevantes. Seul notre terroir de Bigorre lui confère son incomparable fondant en bouche, sa finesse de peau, son goût unique et sa particulière digestibilité.*

*En outre, les terres de Bigorre associées à leur climat harmonieux dotent le Haricot Tarbais de véritables vertus nutritionnelles. Pauvre en lipides (1% de MG) et riche en fibres et protéines, le haricot tarbais possède une valeur énergétique très faible : 128 Kcal pour 100g de haricots réhydratés.*

*Le rééquilibrage des apports protéiques vers les sources alimentaires végétales permet de prévenir les maladies cardiovasculaires ainsi que certains cancers.*

# Un produit identitaire : Label Rouge et IGP

## L'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais (AIHT)



La Coopérative du Haricot Tarbais adhère à l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais afin de pouvoir prétendre à l'utilisation du Label Rouge, de l'IGP et donc à l'appellation « Tarbais ».

Créée en 1996, l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais a pour vocation d'assurer :

- la défense de la filière, la promotion du produit et de la filière
- Et surtout :
- de porter, gérer et faire respecter par tous les opérateurs adhérents, les critères des cahiers des charges Label Rouge et IGP.

### Extrait des points essentiels du cahier des charges

<ul style="list-style-type: none"><li>• Production dans une zone bien délimitée (Zone IGP)</li><li>• Analyse de sol obligatoire et respect d'une rotation bisannuelle des parcelles. Sélection de sols peu argileux et acides, afin de garantir la finesse de la peau et le fondant du Haricot Tarbais.</li><li>• Utilisation de la semence certifiée issue du conservatoire local.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Respect d'un écartement entre rangs important (1,6 m) pour faciliter l'ensoleillement et optimiser la qualité sanitaire.</li><li>• Respect de pratiques culturales raisonnées</li><li>• Cueillette manuelle à maturité optimale en plusieurs passages.</li></ul>
---	--

L'ensemble des missions de l'AIHT est régulièrement contrôlé par l'Organisme Certificateur Qualisud.

Le Label Rouge et l'Indication Géographique Protégée attestent de la qualité supérieure de ce haricot d'exception et permettent de préserver le caractère traditionnel de la culture.

## La Coopérative du Haricot Tarbais en 2010, c'est...

63 adhérents répartis  
sur toute la zone IGP

7 salariés permanents



Un service technique au  
service des adhérents

20 équivalents temps  
plein en emplois  
saisonniers

200 ha en production dont 100  
ha sur maïs et 40 ha sur fèves

Un service commercial et  
marketing à part entière

La Coopérative a pour vocation d'assurer la production et la commercialisation du Haricot Tarbais. Depuis sa création en 1988, cette structure économique répond à une demande en perpétuelle croissance. Pour y répondre efficacement, la Coopérative s'est restructurée avec notamment une réorganisation interne, une optimisation de la politique commerciale et une adaptation aux exigences actuelles.

### La Coopérative ou la double compétence,...

Comme toute structure collective, la Coopérative revêt deux visages indissociables : un service technique multicartes au service de ses adhérents et un service commercial réactif à l'écoute de ses clients.

# *La culture du Haricot Tarbais, tout un art...*

## *Tuteur maïs ou filet,... mais où est la différence ?*

*Le Haricot Tarbais étant une plante grimpante très vigoureuse, un tuteur lui est nécessaire. Deux modes de tuteurage se pratiquent : le tuteur maïs et le tuteur filet.*



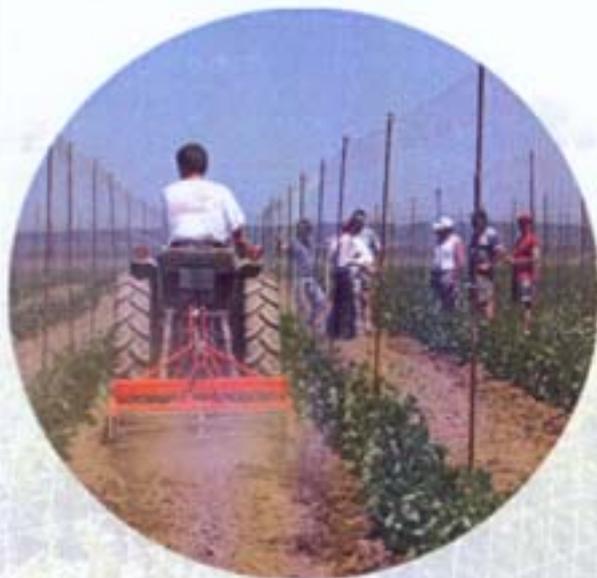
*Le tuteurage sur maïs, historique et traditionnel, est encore le système prédominant aujourd'hui. L'implantation sur filet est une alternative proposée à nos hariciculteurs en fonction de certains paramètres technico-économiques.*



*Quelque soit le mode de tuteurage retenu, Maïs ou Filet, la qualité intrinsèque du Haricot Tarbais reste immuable et typique.*

*La culture du Haricot Tarbais nécessite des soins particuliers, depuis le semis jusqu'à la récolte.*

## *Le travail du sol*



*Le haricot étant une plante légumineuse, une bonne implantation racinaire est primordiale au bon développement de la plante. Le travail du sol, respectueux des traditions et de l'environnement, optimise naturellement l'alimentation de la plante en eau et en azote et lutte contre les adventices et champignons du sol.*

## *Les interventions raisonnées*

*Tout au long de la culture, en fonction des observations et/ou de résultats d'analyses diverses, le producteur raisonne ses interventions.*

*Le technicien de la Coopérative est omniprésent sur le terrain. Il conseille les producteurs pendant toute la période de production (de mai à septembre), les oriente et s'assure en parallèle du bon respect des critères de production des cahiers des charges Label Rouge et IGP.*

## *La récolte*

*Dernière étape au champ, la récolte est exclusivement manuelle et se fait en plusieurs passages, en fonction du degré de maturité des gousses. La récolte du Haricot Tarbais s'étale en général sur un mois et demi. Cette typicité du haricot tarbais est due à la floraison étagée de la plante et donc à une maturité évolutive des grains.*



## *Haricots frais, Haricots secs, deux fortunes différentes*



*Le haricot frais, aussi appelé « demi-sec », est un produit très saisonnier, généralement récolté de fin août à début octobre, en fonction des conditions climatiques de la saison.*

*Le haricot sec est, quant à lui, disponible toute l'année. La nouvelle récolte arrive chaque année sur le marché début novembre.*

# Un outil collectif performant ...

En 2002, la Coopérative s'est dotée d'un outil collectif permettant de travailler dans des conditions optimales. Celui-ci est à la disposition des adhérents, volontairement impliqués dans tout le processus depuis la mise en culture des haricots jusqu'à leur mise en poches à la Coopérative.

En 2009, la Coopérative accroît ses capacités de stockage et modernise ses installations.

## Étape 1 : Réception et ventilation des lots bruts.

Afin de garantir un pourcentage d'impuretés minimum dans les lots, les grains de haricots sont ventilés dès leur arrivée à la Coopérative. Sont ainsi extraits cailloux, poussières, gousses résiduelles et impuretés.

## Étape 2 : Séchage thermique

Afin d'obtenir le taux d'humidité requis par les cahiers des charges, un complément de séchage thermique des grains est parfois nécessaire. Celui-ci s'opère à une température de 30°C maximum.

## Étape 3 : Calibrage et Triage

Chaque lot de haricots est ensuite calibré par l'intermédiaire d'un cylindre Marot. Les grains de calibre conforme aux cahiers des charges passent ensuite sous les caméras d'un trieur optique SORTEX qui élimine les grains tachés, cassés, plissés et non conformes.

## Étape 4 : Conditionnement

Après application des procédures de contrôles qualité et validation des résultats par les techniciens habilités, les haricots sont ensachés automatiquement dans des poches hermétiques de 5kg numérotés.

## Étape 5 : Traitement thermique

Afin de garantir une conservation de longue durée, la filière du Haricot Tarbais a opté pour un traitement thermique en froid négatif afin de prévenir la dégradation du haricot par le charançon.

## Étape 6 : Reconditionnement

Au retour du traitement thermique, une partie des sachets de 5 Kg est vendue en l'état et une autre est reconditionnée en sachets de 250g, 500g ou 1 Kg, et ce dans le strict respect de la traçabilité.

Enfin, une autre partie des haricots est transformée par notre partenaire conserveur en garbure, cassoulet, cuisinés à la graisse d'oie, cuit au naturel,...

## *Une gestion optimale de la Qualité ...*

### *Agréage qualitatif des lots*

*Pendant toutes les phases de calibrage, triage et ensachage, les techniciens habilités de la Coopérative procèdent à des opérations de contrôle de la qualité des lots : calibre des grains, défauts d'aspect, propreté, ... Au moindre problème, la chaîne est stoppée et les haricots retriés. Le Label Rouge n'est attribué qu'aux lots répondant parfaitement aux critères du Label Rouge et de l'IGP.*

*Tous les résultats d'agrèage sont enregistrés sur les fiches d'agrèage des lots.*

### *HACCP*

*Au-delà de la démarche qualité produit afférente au Label Rouge et à l'IGP, la Coopérative s'est volontairement engagée dans la mise en place de l'HACCP, visant à assurer la sécurité alimentaire de ses produits.*

### *Traçabilité ascendante et descendante*

*La Coopérative s'est dotée d'une traçabilité informatique totale, ascendante et descendante, visant à retrouver l'origine et la destination de tous les lots transitant dans son atelier.*

### *Produits cuisinés*

*Sa Coopérative sous-traite la fabrication de ses plats cuisinés à une entreprise prestataire qui dispose de tous les agréments qualitatifs et sanitaires en vigueur ( agrément vétérinaire, HACCP, IFS...).*

# La gamme actuelle de la Coopérative

*La coopérative, ... un service commercial à votre écoute*

*Le service commercial de la coopérative se tient à votre disposition pour répondre à vos questions, vous conseiller ou vous renseigner.*

*Notre gamme de produits : secs et cuisinés*

*Haricots Tarbais Label Rouge secs : plaisirs en toute saison*

*- Gamme traditionnelle*



5 Kg



1 Kg



500 g



250 g

*Haricots cuisinés : plaisir prêt à l'emploi*

*Haricots Tarbais cuisinés à la graisse d'oie*



3,8 Kg



780 g



375 g



Cassoulet aux  
Haricots  
Tarbais

*Autres cuisinés*



Naturel  
2050 g



Naturel  
760 g



Naturel  
380 g



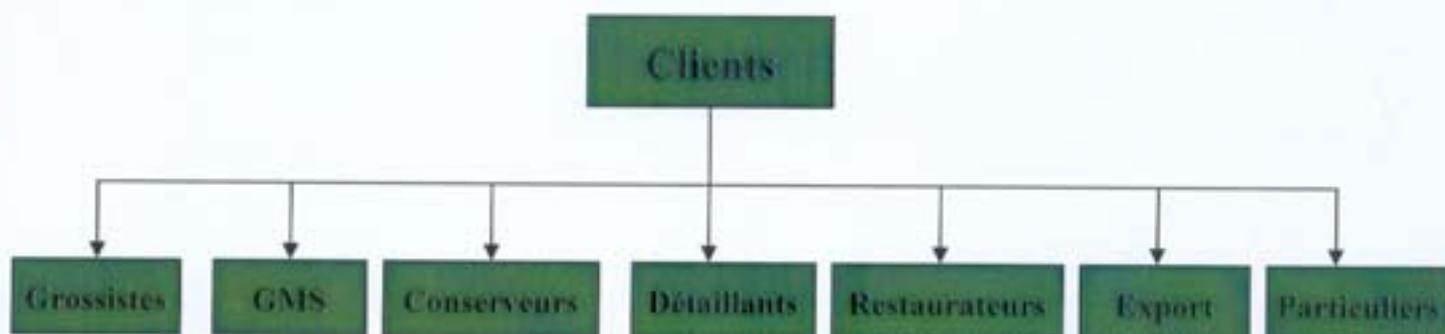
Garbure aux  
Haricots  
Tarbais



*Nos services :*

- *Formation de vos commerciaux sur votre demande*
- *Organisation d'animations sur site par des producteurs, salariés ou agences d'animation*
- *Une large gamme de PLV à votre disposition*
- *Un site internet complet et une boutique en ligne : [www.haricot-tarbais.com](http://www.haricot-tarbais.com)*
- *Participation à des salons professionnels et grand public.*

*Nos clients :*



*Incontournables dans le grand sud ouest et la région parisienne, vous en trouverez aussi chez les détaillants spécialisés à travers toute la France.*

## *Pour nous contacter...*

### *Coopérative du Haricot Tarbais*

*ZA Bastillac Nord*

*65000 Tarbes*

*Tel. 05 62 34 76 76*

*Fax 05 62 34 77 88*

*E-mail [cht@haricot-tarbais.com](mailto:cht@haricot-tarbais.com)*

*Rendez-nous visite sans plus tarder sur notre site Internet  
[www.haricot-tarbais.com](http://www.haricot-tarbais.com)*

